KARAGÖL (Ulaş / Sivas)

El Sanatları, Bitkiler, Yemekler, Aletler

Abidin Tatlıpınar

EL SANATLARI

XEMIL (ÇENGEL)



Xeml(Ğeml) Türkçe'de 'süs' anlamına gelmektedir. Tepsi büyüklüğündeki yuvarlak kısmına nazar boncukları, renkli boncuklar, düğmeler ve kespık denilen salyangoz kabukları tutturulur ayrıca kenarlarına gerçek saçtan püsküller yapılır. Bu kısmı bir metre civarındaki aynı şekilde püsküllü kuyruk kısmı tamamlar. Köyde hemen her evin oturma odasında asılı olan xemıl (ğemıl) ın evi nazara karşı koruduğuna inanılır. Ayrıca ev süsü işlevi de görür.

DOKUMA VE ÖRGÜCÜLÜK



Foto:Ziya Çetin

Köyde halı ve kilim dokumacılığı ile çorap örücülüğü başta olmak her türlü örgü sanatı oldukça yaygındır. Desenler ve motifler diktörtgen veye eşkenar diktörgen şeklindedir.

YEMEK

KILORA SİR



Özellikle önemli günlerde (Hızır orucunun son günü gibi) ya da önem verilen bir konuk için yapılır. Önce köz haline getirilmiş ateşte sac içinde bir kömbe yapılır. Yapılan kömbe bir tepsinin içine piramit şeklinde doğranır. Üstüne ısıtılmış sarımsaklı ayran tepsinin içinde göllenene kadar dökülür. Daha sonra kızartılmış tereyağı, bir tahta kaşıkla ayranın üstünde dökülür. Kömbe parçaları tepsinin içindeki tereyağlı ayrana batırılarak yenilir. Klori sir'in metal bir tepside yapılması ise nispeten yeni olup, eskiden metal tepsi yerine kömbenin bizzat kendisi oyularak tepsi haline getirilirdi, bu esnada çıkan kömbe parçaları klordan oluşturulan bu tepsiye konulurdu. İnsanlar bu parçaları başparmak ve işaret parmaklarının arasına alıp, kenarlarda birikmiş tereyağlı ayrana batırarak yerlerdi.

HAŞIL



Tencereye bir miktar su, tuz, un katılarak koyu hamur kıvamı alıncaya kadar tahta bir kaşıkla karıştırılarak kaynatılır. Kıvamını ulaşınca servis yapılacak kaba konur, ortası çukurlaştırılarak içine eritilmiş tereyağı konur. Kaşıkla kenardan alınan yemek ortadaki tereyağına batırılarak yenir.

KIFTE SİR



Türkçe anlamı sarımsaklı köftedir. Bu yemek *klori sir*'e benzer ama yapılışı *klori sir*'den daha pratiktir. Çünkü *klori sir* kömbeden yapılırken, *kıfte sir* yassı köfte şeklindeki, kaynatılmış bulgurdan yapılır. Bulgurdan yapılan ve kaynatılan köfteler bir tabağa ağızda yenecek büyüklükte parçalara ayrılarak doğranır, üzerine ısıtılmış sarımsaklı ayran ve tereyağı dökülür. Bir çatal yardımıyla köfteler tereyağlı ayrana bandırılarak yenilir.

BIÇÇIK



Batı mutfağından alınan *krep* gibidir. *Kaygana*dan farkı yapılışında süt ve un kullanılmasıdır. Kahvaltıda yenir ve ancak çok değer verilen misafirler geldiğinde yapılırdı. Süt, yumurta ve az miktarda un çırpılarak, yuvarlak çörek biçiminde tavada yapılır. Sade olabildiği gibi, yukarıdaki fotoğrafta görüldüğü şekilde içine Güllik /kiriş otu vs eklenerek de yapılabilir.

KÊŞKÊRÜN



Kêşkêrün
Foto:Fatoş Kurukuya

Yarma bulgura bir miktar un eklenerek ayran ile kaynatılır. Kıvamına ulaşınca servis yapılacak kaba konur, Ortası çukurlaştırılarak içine eritilmiş tereyağı konur. Kaşıkla kenardan alınan yemek ortadaki tereyağına batırılarak yenir. Haşıldan farkı, haşıl su ve un ile yapılırken kêşkêrün yarma bulgurun ayran ile kaynatılması ile yapılır. Yine anadolunun çeşitli yörelerinde genellikle düğün ve bayramlarda yapılan keşkek benzemekle birlikte keşkekte mutlaka et bazen nohut bulunurken ve tereyağına salça yada pul biber katılırken kêşkêrün de bunlar bulunmaz ve ayran ile yapılır.

BIRRI



Bırrı
Foto :Fatoş Kurukuya

Öncelikle hamur hazırlanır ve açılan yufkalar erişte şeklinde kesilir. Tencerede kaynamakta olan suya önce yeşil mercimekler konur, bir süre sonra kesilen hamur eklenir ve eklenen kesilmiş hamurla birlikte yenilecek kıvama gelinceye kadar kaynatır. Bu esnada tavada kızartılmakta olan tereyağı içine, dilimlenmiş bir miktar kuru soğan, salça ve kekik konulmak suretiyle SORXAÇ (Sorğaç) denilen sos hazırlanır. Yemeğe eklenerek servis yapılır. Yemeğin ismi hazırlanan hamurun kesilmesi nedeniyle Kürtçe kesmek anlamına gelen birînden gelir. Anadolu'nun pek çok yerinde Sakala Sarkan Çorba yada Yeşil Mecimekli Erişte Çorbası denilen yemek ile hemen hemen aynıdır farkı Bırrının, hamurunda eriştede olduğu gibi Süt ve Yumurta yoktur ve bırrıda kullanılan kesilmiş hamur erişte gibi kurutulmaz.

BEJERIK



Bıjerık

Eskiden şimdi olduğu popcorn denilen patlamış mısırlar, cipsler yoktu. Her mevsimin ama özellikle uzun kış günlerinin çereziydi bıjerık. Bir sac üzerinde buğday tanelerinin kavrulması suretiyle yapılan bejerık aynı zamanda Kavurga adı ile bilinmektedir.

KIFTE HURİK



Kıfte hurik
Foto :Fatoş Kurukuya

OYUNLAR

KAW (AŞIK OYUNU)



Kaw

Koyun ve keçilerin arka bacaklarında bulunan aşık kemiği ile oynandığından bu oyuna aşık oyunu (KAW) denmektedir. Dört yüzü olan KAW'ın her yüzünün bir ismi vardır. Çukur olan yüzüne DIZ (Hırsız) bu yüzün tam tersi dışa doğru şişik olan yüzüne RENÇBER(Çiftçi), dar ve düz olan yüzüne KER (Eşek) bu yüzün zıttı, kulağa benzeyen çukur yüzüne BEG (Bey) denir. Oyuncunun atış yaparken kullandığı Koç'tan alınan ve diğer aşıklara göre daha iri olan aşığa ise ENEKE denir. Enekenin geniş ve çukur olan yüzü oyularak içine kurşun yada katran dökülür böylece daha ağır olması sağlanır. Ayrıca çeşitli renklere boyanır. İki tür aşık oyunu oynanmaktadır.

ÇEMBER: Önce toprak üstünde 1-2 metre çapında bir çember çizilir. Sonra oyuncular kaç aşıkla oynayacakları konusunda aralarında anlaşırlar ve bu çemberin ortasına düz bir çizgiye eşit sayıda aşığı, dar ve düz yüzleri yere gelecek şekilde dizerler. İlk oyuncu bu çembere 3-4 metre mesafeden atış yapar, daireden en az bir aşığı çıkarırsa, dairenin yanına gelip, daire çizgisi üzerinden atış yaparak diğer aşıkları da çıkartmaya çalışır, çıkarttığı aşıkları kazanmış olur. Oyun bu şekilde devam eder.

DÜZ: Oyuncular kaç aşıkla oynayacakları konusunda aralarında anlaşırlar ve düz bir çizgiye eşit sayıda aşığı, dar ve düz yüzleri yere gelecek şekilde dizerler. İlk atışlar aşıklara 3-4 metre mesafeden yapılır. Atış yapan oyuncu dizili aşığı üç ayak kadar dizili olduğu yerden uzaklaştırırsa bu aşığı alır ve enekesinin düştüğü yerden atışa devam eder. Üç ayak götüremezse enekesi attığı yerde kalır. Tüm oyuncuların sırası geçtikten sonra, enekesi, dizili aşıklara en uzak olandan başlayarak, en yakın olana doğru yeniden, enekenin bulunduğu yerden atış yapılır ve tüm aşıklar oyuncular tarafından kazanılana kadar oyun devam eder.



Enekenin tutuluşu

GÜNLÜK HAYATTA KULLLANILAN ARAÇLAR

QAZIK (BAKRAÇ / HELKE)

Çoğunlukla bakırdan yapılan su taşıma kabı.



Qazık

HESKU (KEPÇE)
Sulu yiyecekleri karıştırmaya yarayan uzun saplı yuvarlak derin kaşık.



Kespu

TAWE (TAVA)
Yağ kızdırma, yiyecek kızartma v. b işlere yarayan uzun saplı yayvan kap.



Tawe

SÊL (SAC)

Üzerinde ekmek pişirilen dış bükey yuvarlak metal sac.



Sêl

DÜSTAN (SAC AYAĞI)

Üzerine tencere tava v. b koymaya yarayan ateş üzerine oturtulan üç ayaklı çember yada üçgen biçiminde demir destek.



Düstan

SÎTİL (KAZAN)
Çok miktarda yemek pişirmeye yarayan veya bir şeyi kaynatmaya yarayan büyük derin kap.



Sîtil

HÊSTİV (KAZIYACAK)
Teknedeki hamuru kazımaya yarayan yassı demir.



Hêstiv

TEXTİ NÊN (EKMEK TAHTASI)

Üstünde yemek de yenilebilen hamur tahtası.



Texti nen

QONÇA (HAMUR TAHTASI)

Üstünde hamur yapılan, tek parçadan oluşan hamur tahtası.



Qonça

SERAD (KALBUR)

Tahıl ve başka iri taneli maddeleri elemek için kullanılan iri delikli kalbur.



Serad

ŞE (YÜN TARAĞI)

Yıkanan yünlerdeki toz ve çöpleri almaya yarayan tarak kısmı demir, gövde kısmı tahta araç.



Şe

QENÇER (HANÇER)

Ucu sivri, kamaya benzer bir tür bıçak.



Qençer

ŞÊ (TARAK)

Yapıların kesme ve yontma taş kullanılarak yapıldığı dönemlerde, taş ustalarının taşı yontmak için kullandıkları her iki ucu keser ağzı gibi ince 2-3 mm diş derinliği olan araç, taş tarağı.



Şê

KULENG (BALTALI KAZMA)

Bir tarafa balta, bir tarafa kazma olarak kullanılan, balta ve kazmanın yarı büyüklüğünde alet.



Kuleng

RÊNDE (RENDE)

Tahta yüzeyleri pürüzsüz duruma getirmek için marangozların kullandığı araç.



Rênde

MIKAR (AĞAÇ OYMA KESKİSİ) TOKMAĞI

Ağaç oyma keskisine vurmak için kullanılan, pelit ağacından yapılmış tokmak.



Mıkar tokmağı

ŞÜNNİK (YÜN YIKAMA TOKMAĞI)

Koyunların kırpılan yünlerinin suda yıkanması esnasında kullanılan araç.



Şünnik

KARAGÖL KÖYÜ VE ÇEVRESİNDE YETİŞEN YENİLEBİLİR YABANİ OTLAR VE MEYVELER

Şehirleşmeyle birlikte toprak ile olan ilişkimiz iyice koptu, artık birkaç çiçek hariç, bitkileri tanımıyor isimlerini bilmiyoruz. Oysa onlara verilen isimlere bakarak bir halkın hayal gücünü, tabiatla ilişki biçimini ve dünya görüşünü anlayabiliriz. Aşağıda Doğu Anadolu Bölgesinin Yukarı Fırat Bölümü ile İç Anadolu Bölgesinin Yukarı Kızılırmak Bölümünün kesiştiği bölgede yer alan Karagöl Köyü ile Yılanlı Dağı eteklerinde yetişen yenilebilir yabani otlar ve meyvelerin isimlerini yazılı, bakalım hangilerini biliyorsunuz.

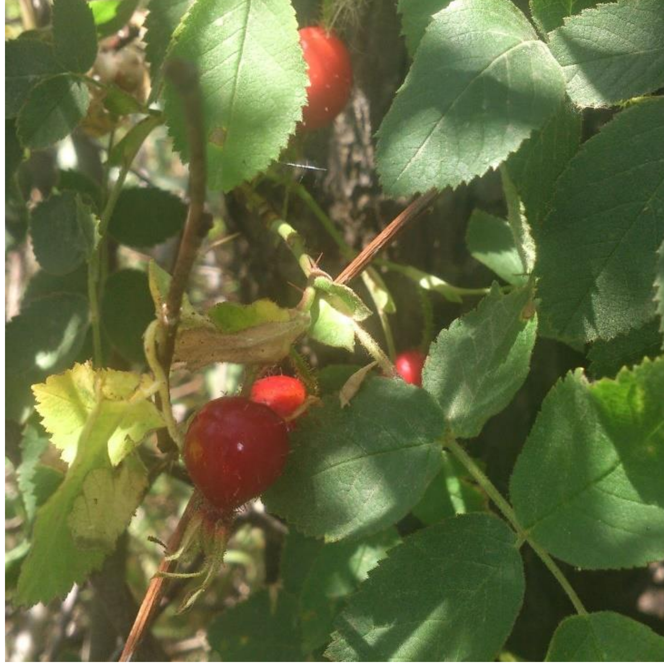
Önemli uyarı! Aşağıdaki bilgileri kullanarak herhangi bir bitkiyi yemeyiniz, özellikle zehirli mantarları yenilebilen mantarlardan ayırdetmek çok zordur. Bir yabani bitki yenilmeden önce mutlaka bu konuda uzman kişilerden yardım alınmalıdır.

Kêrêng (Kenger - *Gundelia tournefortıı*)
35-40 cm boylarında dikenli otsu bir bitkidir. İlkbaharda, gövdesindeki kabuk soyularak yenilir. Aşağı yukarı iki hafta içinde kartlaşır. Kengerin gövdesi toprağa değecek şekilde yandan ayağınızla bastığınızda kenger, kökünden kırılıyorsa kartlaşmış, esneyerek yere yatıyorsa henüz kartlaşmamış yani yenilebilir tazelikte demektir. Kenger'in köklerinden kenger sakızı elde edilir. Kenger sakızı, kengerin toprak altında kalan kök kısmının bıçakla çaprazlamasına kesilerek akan beyaz sütün kurumasıyla elde edilir.



Kêreng

Şilan (Kuşburnu - *Rosa canina*)
1,5-2 metre boyunda dikenli ve çalı şeklinde olup, sonbaharda olgunlaşan meyvesi taze olarak yada kurutularak yenilmektedir. Meyvesinden çay, hoşaf, pekmez, reçel yapılır.



Şilan

Qermık (Karamuk - *Berberis crataegina*)
1,5 -2 metre boyunda çalı şeklinde siyah prinç tanesi büyüklüğünde meyvesi olan bir bitki. İlkbaharda yaprakları sonbaharda olgunlaşan meyvesi yenilir. Kurutulan meyvesi ayrıca komposto olarak da tüketilir.



Qermık

Hıltırşık (Gelin Parmağı / Gelin Düğmesi / Koluncuk - *Sempervivum*)
İlkbaharda kırlarda yetişen, çam kozalağı büyüklüğünde, yeşilden kırmızıya dönen bir rengi ve ekşi bir tadı olan bitki. Bilimsel adı Sempervivum olup, dünya üzerinde 50 farklı çeşidi bulunmaktadır, 1700-1800 metre yükseklikte yetişmektedir. Türkçe gelin parmağı denmesinin nedeni ise köküne yakın yerleri yeşilken ucundan kızarması bir tür kınalı gelin parmağına benzetilmesindendir.



Hıltırşık

Gılabori (Frenk Üzümü - *Ribes Rebrum*)
Çalı şeklinde 1-1,5 metre boylarında bir bitki. Meyvesi üzüme benzer ama daha küçük ve ekşimsidir. Yılanlı dağının eteğinde Burik civarında bulunur ama istenirse bahçede de yetiştirilebilecek bir bitkidir.



Glabori

Mot Mot (Dikenli Balcık)

Su kaynaklarının bulunduğu sulak yerlerde yetişen, 15-20 cm boyunda dikenli bir bitkidir. Meyvesinin bulunduğu yer emildiğinde, ağzı tatlandıran pekmezimsi bir sıvısı vardır. İsmi pekmezin Kürtçesi olan 'mot' dan geliyor olmalı.



Mot mot

Topık (Topuz / Dikenbaşı - *Echinops pungens*)

Yuvarlak bir çiçeği olmasından dolayı kürtçe yuvarlak anlamına gelen topık, 50-100 cm boyunda, dikenli, iki yıllık otsu bir bitkidir. Kırlarda yetişen bu bitkinin gövdesinin yanı sıra gövdenin başındaki dikenli yuvarlak dış kısmı sert bir cisimle (taş v. b soyulduğunda içinde çıkan nohut büyüklüğünde meyvesi de yenir.



Topık

Qalxan (Kangal / Kaluğan - *Onopordum bracteatum*)
Deve dikenine benzemekte ancak deve dikeni yeşil renkte olduğu halde Qalxan griye yakın renktedir. Dikenli ama aynı zamanda pamuksu bir kabuğu vardır, 50-100 cm boyunda olup ilkbahar ayında kartlaşmadan kabuğu soyularak gövdesi kenger gibi yenir.



Qalxan

Kıfkarık (Göbelek /Kuzu göbeği / Mantar - *Morchella*)
İlkbaharda nisan, mayıs aylarında yağmurdan sonra köyün orman tarafında görülür, çok kısa ömürlüdür, çiğ yada pişirilerek yenilir. Toplarken zehirli olan türlerini bilmek gerekir.



Kıfkarık

Kaxmut/Kağmut (Domalan Mantarı, Tombul, Keme, tombalak, topalak, geme, kumi-Terfeziaceae) İlkbaharda çift sürme işlemi esnasında karasabanın ucuna takılarak ortaya çıkan küçük bir patates büyüklüğünde yamru yumru bir bitkidir. Hatırladığım kadarı ile tadı pişmemiş kestaneye benzerdi ve çiğ yenirdi. Bir tür mantardır, trüf mantarı denir.

Tırşo (Kuzu kulağı / Ekşimik - *Rumex acetosella*)
15-40 cm boylarında çayırlar gibi nemli yerlerde yetişen çok yıllık otsu bir bitkidir, yaprakları yenilir, ekşi, mayhoş bir tadı vardır. Tırşoye Gayan denen büyük yapraklı bir çeşidi daha vardır.



Tırşo

Sıplıng (Yemlik - *Scorzonera*)
İlkbaharda karın erimesinden sonra ortaya çıkar. Genellikle çiğ olarak salata gibi yenir ayrıca yemekler de kullanılır.



Sıplıng

Merdimelax (Madımak - *Polygonum cognatum*)
İlkbahar ve yazın ilk aylarında yetişen otsu bir bitki. Yapraklarından çeşitli yemekler yapılır. Eskiden civardaki köylerden kadınlar topluca bizim köye madımak toplamaya gelirlerdi.



Merdimelax

Pari mihan
Türkçe karşılığı 'Koyun dürmacı' olan otsu bir bitkidir, mayıs ayında çayırlarda kuzu kulak bitkisinin yetiştiği yerlerde yetişir. Boyu bir metreye kadar uzar, yaprakları kuzu kulak yaprağına benzer. Belirgin bir tat ve kokusu vardır. Gövdesi soyularak yenir. Yemeklerde kullanılmaz.



Pari mihan

Sılmastık (Yabani ıspanak- *Chenopodium albüm*)
Pancar olarak kullanılan bir ottur. Çöreği güzel olur.



Sılmastık

Sirmog (Frenk soğanı)
İlkbaharda nemli, sulu çayırlarda ve nemli dere kıyılarında yetişir. Keskin sarımsak kokusu çevreye yayar. Nisan mayıs aylarında bazen daha da erken yeşermeye başlar. Yaprakları yeşil soğan gibi yenilir yada yemekler de kullanılır.



Sirmog

Bışkov (Ebe gümeci - *Malva sylvestris*)
Çocukluğumuzda, köyde güneş gören her yerde özellikle duvar diplerinde yetişen bu bitkinin düğme şeklindeki meyvesini yerdik. Bu bitkiye de yediğimiz kısmı düğmeye benzettiğimiz için bışkov (Türkçesi düğme) derdik. İşin aslı bu bitkiyi büyüklerimizin yediğini de pek görmedim. Ancak başka yerlerde salatası yapılan, yaprakları kaynatılarak çay olarak içilen önemli bir şifalı bitki sayılıyormuş.



Bışkov

Şekok (Yaban armudu / Ahlat - *Pyrus elaeagnifila*)
Sonbaharda olgunlaşan ve 3-4 cm büyüklüğünde meyvesi olan kendiliğinden yetişen bir ağaç. Türkçesi yaban armudu olan Şekok ile Gijok ağacı genellikle karıştırılır.



Şekok

Gijok (Alıç - *Crataegus*)
Hafik ekşimsi, çekirdekli meyvesi sonbaharda şehirlerde ipe tespih gibi dizilerek satılmaktadır. Olmuş meyvesi turuncuya yakın sarımsıdır. Gijok ağacının boyu on metreye kadar uzayabilmektedir. Köyde pek çok yerde bulunmaktadır.



Gijok

Çêkêm (Katran Ardıcı / Juniperus oxycedrus)
Köyün ormanlık bölgesinde yetişen çalı şeklinde ardıçların fındık büyüklüğünde tohumu. Yenildiğinde adeta ardıç ağacının kokusunu hissedersiniz.



Çêkêm

Solmaz çiçek/Altın otu/Ölmez çiçek -*Helichrysum*
Aktarlarda altın otu adıyla kaynatılarak çayı yapılmak üzere satılan bu çiçek, köyün kırlarında yetişmektedir. Köyde hemen her evde süs bitkisi olarak odanın görünen bir yerine konulan ve yöresel bir adı bulunmayan bu bitki yaz kış bitki solmadığı için solmaz çiçek olarak adlandırılırdı.



Altın otu

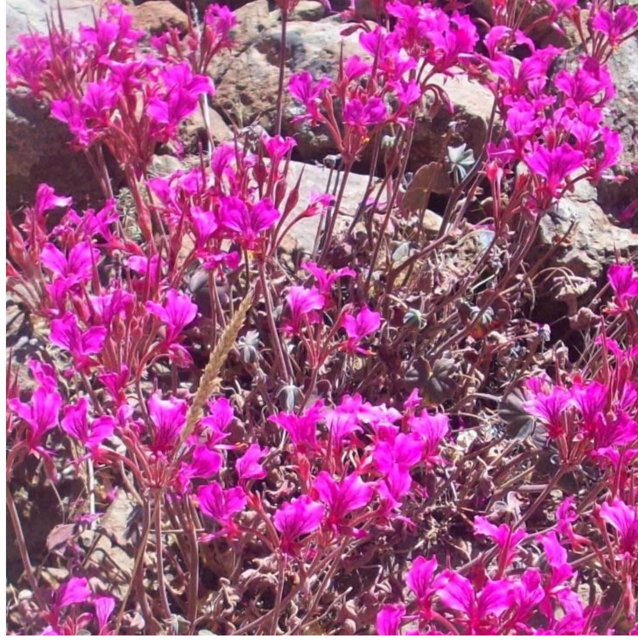
Pivok (Çiğdem - *Crocus*)
Pivok, baharın geldiğini müjdeleyen kırlarda yetişen yenilebilir bir çiçektir.

Sosın (Nevruz / Navruz Çiçeği - *Iris Persica*)
Kürtçe Sosın dediğimiz, Süsengiller (iridaceae) familyasından Türkçe Nevruz/Navruz denilen çiçeğin Latince adı İran Süseni anlamına gelen 'Iris Persica' dır. Çıplak taşlı yamaçlarda ve çalılık arazilerde yetişen çok yıllık bir bitkidir. Mart, Nisan aylarında çiçek açar, yaprakları ve kökü çiğ olarak yenilir.



Sosın
Foto :Hasan Ali Sarıkaya

Soğulcan Otu (Solucan otu - *Pelargonium endlicherianum*)
15-35 cm yükseklikte, çok yıllık ve morumsu kırmızı çiçekli bir bitki. Çiçekleri taze halde yenilir, bağırsak solucanlarına karşı kullanılır. Kırlarda yetişir. Aşağıdaki fotoğrafı Yılanlı dağının eteğindeki Atolux'a giderken çektim.



Soğulcan otu

Gullik (Çiriş otu / Dağ pırasası - *Eremurus spectabilis*)
Yabani pırasa. Nisan ayı başlarında Yılanlı Dağının eteklerinde yetişir, böreği, çorbası, yemeği yapılır.

Gemırşok
Yılanlı dağının eteklerinde yetişen bu çalı şeklindeki bitkinin sonbaharda olgunlaşınca kırmızıdan siyaha dönen, karamuktan biraz büyük, yumuşak, ağızda dağılan ve bir meyvesi vardır.



Gemırşok

Mamıx (Kiraz eriği- *Prunus cerasifera*)
Yılanlı dağının eteklerinde yetişen ve meyvesi ekşi eriğe benzeyen ama erikten daha küçük bir bitkidir. Ekşi tadından dolayı hıltırşık da denmektedir.



Mamıx

Pung (Nane- *Mentha*)
Genellikle dere kenarlarında bahar aylarında yetişir. Küçük yapraklı bir bitki olup yaprakları özelikle ayran çorbasında (Şorbe den) kullanılır. Kurutulduğunda baharat olarak kullanılır.



Pung

Anıx (Kekik / *Thymus vulgaris*)
Kimi yörelerde *nane*ye de anık denmekte ise de, bu yörede kekik için kullanılmaktadır. Odunsu saplı, karşılıklı küçük yapraklı, sürüngen, çok yıllık kokulu bir bitkidir. Pek çok türü bulunmaktadır. Köyün dağlık ve kayalık alanlarında bulunur. Çiçeği kurutulup ufalanır kışın baharat olarak kullanılır.



Anıx
Foto:Mustafa Doğan

Notlar
-Yukarıdaki bitki adlarından ilk yazılan bitkiye yörede Kürtçenin Kurmanci lehçesinde verilen ad, diğeri Türkçe adı, İtalik olarak yazılan ise bitkinin Latince bilimsel adıdır. Bitkinin adında geçen ve Türkçe alfabede bulunmayan harflerin okunuşu ise şöyledir:
Ê ê -Türkçe 'e' ile 'ı' arasında bir sestir. Ne tam olarak 'e' ne de 'ı' sesi.
Qq -Gırtlaktan gelen kalın bir sestir. Türkçedeki 'k' harfinin gırtlaktan söylenmesi gibi bir ses.
X x-İnsan boğazını temizlerken boğazdan çıkan hırıltıya benzer. Türkçedeki 'ğ' sesi gibidir.

BİTKİLER İLE TEDAVİ

MİSİLCANIK (SIĞIR KUYRUĞU OTU- *VERBASCUM SP)*



Misılcanık

Yaz aylarında sarı renkli çiçekler açan 20 cm ile 150 cm boylarında geniş yapraklı, iki yıllık otsu bir bitkidir. Genellikle ekilmemiş yerlerde ve yol kenarlarında bulunur. Hayvanların yemediği bu otun yaprakları yörede küçük kesilerde bir yara bandı gibi kullanılmaktadır. Ayrıca yaprakları iltihap önleyici ve soğuk algınlığı, kuru öksürük gibi rahatsızlıklarda terlemeyi sağlayıcı olarak da kullanılmaktadır. Türkiye'de 250 farklı türü yetişmektedir.

KAYNAKÇA

Turhan BAYTOP, Türkçe Bitki Adları Sözlüğü, Türk Dili Kurumu Yayınları, 2007

AV. ABİDİN TATLIPINAR

Ihlamurkuyu, Alemdağ Cd. Kızılırmak İş Hanı A Blok No:281/28
Ümraniye/İSTANBUL Tel:532 568 90 27